

جس طرح ہر ماہ ہم صحت اور ذائقے کے ساتھ آپ کے بجٹ کا بھی خیال رکھتے ہوئے ملی جلی ریسیز سے ڈالڈا کا دستر خوان سجار ہے ہوتے ہیں ای طرح اپنیورسری الپیشل لگ بک میں بھی ریسپر کے خزانے میں ہے بہترین منتخب ریسپر پیش کرنے کی کوشش کی ہے۔ امید ہے کدان ریسپر کو بناتے ہوئے ہرسال کی طرح یہ كتاب آپ كے معيار پر پورى اترے گی اوراس كواپنے كليكش كا حصد بناتے ہوئے نەصرف آپ فخرمحسوس كريں گے بلكد ۋالذا كا دسترخوان كى جانب ہے پیش كی جانے والی اس کارآ مداینیورسری الپیشل کک بک کو تخفی میں دے کرا ہے: بیاروں کو بھی خوش کر دیں گے۔

ONLINE LIBRARY FOR PAKISTAN





فروثی کولڈسلا د

كھٹے میٹھے آلو

چکن یا لک پیٹیز

بادام كى سردائى

چٹنی چیزسموسے

ٹوفو چکن ساس

رينوشاشلك

ملائی بوٹی پیزا

پمپکن چکن

ياستاباؤس

فش ملائی بوٹی

بہاری کو فتے

اكبرى ران

دال ماش كرابي

تھائی ج<u>ا</u>ؤمین

گاجر کاخاص حلوه

كافى كث كيث كيك

خاص زرده

خوش رنگ شامی کباب ..... 12

تندوری چکن کباب سند 14

دم پخت زگسی کونتے ..... 19

ہری بھری چکن کڑاہی ..... 21

يران استفد چكن استيك ..... 27

10 .....

11 .....

15 -----

16 .....

17 .....

18 .....

20 .....

22 .....

23 .....

26 -----

canned By Sumaira Nadeem-

### لااكرا VTF بناسيتى

ڈالڈاکا بناسپتی پاکستان کاصحت بخش ترین بناسپتی ہے۔ کیونکہ یہ پاکستان کا واحد بناسپتی ہے جو حقیقی طور پرٹرانس فیٹس سے پاک (VTF) ہے۔
ٹرانس فیٹس وہ نقصان دہ فیٹ ہوتے ہیں جوانسانی جسم ہیں موجو دمفید کولیسٹرول (HDL) میں کی اور مصر کولیسٹرول (LDL) میں اضافے کا باعث
ہنتے ہیں۔اس کے علاوہ یہ کولیسٹرول، دل اور جگر کی بیاریوں کا سبب بھی بن سکتے ہیں۔ کسی بھی عام بناسپتی میں 25 فیصد تک مصر صحت ٹرانس فیٹس شامل
ہوتے ہیں، تاہم ڈالڈانے اپنی انٹر نیشنل ٹیکنالوجی اور مہارت کی بدولت اپنے بناسپتی میں انٹرانس فیٹس کی مقدار کو 1 فیصد ہے بھی کم رکھا ہے۔اس
لئے ڈالڈا VTF بناسپتی پاکستان کاصحت بخش ترین بناسپتی ہے۔



### لاالسن اسوتنا آئل

ڈالڈااپے صارفین کے لئے انٹرنیشل کوالٹی اسٹینڈرڈز کے عین مطابق بہترین کو کنگ آئل لے کرآنے والاسب سے پہلا ہرانڈ ہے۔ڈالڈاکو کنگ آئل صرف صحت بخش بی نہیں بلکہ صحت بخش ترین ہو اللہ اسٹی ہو گئے ہو ڈالڈا کی خاص انٹرنیشنل ٹیکنالوجی والے پلانٹ پر تیار کیا جا تا ہے۔ یہ شیکنالوجی کو کنگ آئل کی قدرتی غذائیت کو محفوظ کر کے اس کو صحت بخش ترین بنادیتی ہے۔شفاف ترین ڈالڈا کو کنگ آئل کو لیسٹرول اور ہیک سے بالکل پاک ہے جودل کے لئے محفوظ ہے۔



### لاال استولاآئل

ڈالڈا کنولا آئل، وٹامن پاور کے ساتھ، کنولا کے تازہ بیجوں اورڈالڈا کی انٹر پیشنل ٹیکنالو تی اور مہارت کے ذریعے تیار کیا جاتا ہے۔ ڈالڈا کنولا آئل نہ صرف کنولا کی استعال سے مطے اضافی غذائیت جس سے آپ حاصل کرسکیں ایکسٹرا تو انائی، بحر پورصحت اور بہترین مزہ، جوضروری میں آئے کل کے ماڈرن لائف اسٹائل کے لئے۔ ڈالڈا کنولا آئل، اضافی وٹامن پاور کے ساتھ، وٹامن کا اور A, D سے فور ٹیفائیڈ ہے۔وٹامن پاوران تمام اہم وٹامنز کے امتزاج کو کہتے ہیں جو آپ کوروز مرہ کے کام کاج میں بجر پورانر جی اور قوت فراہم کرتے ہیں۔





ڈالڈااولیوآئل اپین کی زرخیز زمین سے منتخب کردہ خالص اور تازہ زینون کے پھلوں سے حاصل کیا جاتا ہے۔ ڈالڈااپٹی بین الاقوامی مہارت کا استعمال کرکے پہترین کوالٹی پر پورے انٹرنے والے زینون کے پھلوں کے انتخاب کوئیٹنی بنا تا ہے۔ ڈالڈااولیوآئل پٹی بے ثارخوبیوں کی بناء پرایک عمدہ امتخاب ہے جس کا با قاعدہ استعمال دل کے امراض سے تحفظ اور کینمر کے خلاف مزاحت پیدا کرتا ہے۔ جبکہ شوگر کنٹرول کے لئے مئوٹر ہونے کے ساتھ ساتھ صحت سے متعلق دیگر امور میں بھی ڈالڈااولیوآئل بے صدافا دیت کا حامل ہے۔



**X**/ ]

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN

WWW.PAKSOCIETY.COM RSPK.PAKSOCIETY.COM

PAKSOCIETY1 F PAKSOCIETY



### فرونی کولٹرسلا د

			1	412.
	أيك عدد	کیوی	ایک پیالی	انناس
£ 62	ایک کھانے	چینی	ایکعدد	سيب
وأراك وقباأرها الأكافيج	گدری ایسی	كالىمى	حبيند	چری

#### تركيب

اس جیلی میں لیموں کا چھلکا اور پھلوں کے ٹکڑے شامل کرویں

ليمن جيلي

ليمول كاجعلكا

ليمول كارس

فريش كريم

اس کمپچر کوخوبصورت شبیپ کے پیالے یاانفرادی چھوٹے پیالوں میں ڈال دیں
 اور شنڈ اہونے کے لئے فریج میں رکھ دیں

آ دهاجائے کا چی

ايك جائے كا جي

- سیب انناس اور کیوی کے چھوٹے چوکور نکڑے کرے رکھ لیں
- تمام مجاول کوایک پیالے میں ڈال کران پرلیموں کاری، چینی اور کالی مرچ چھڑک دیں
- ایک پیالی پائی کوابال کرچو لیے سے اتاریں اوراس میں لیمن جیلی ڈال کراچھی طرح مالیس
- روم ٹمپر پچر پرتھوڑا سا ٹھنڈا ہونے دیں (لیکن خیال رہے کہ جمنے نہ پائے)

برورزنشینش ای خوبصورت طریقے ہے جائے ہوئے غذائیت ہے مرپورسلاد کو کسی وقت انجوائے کیاجا سکتا ہے۔ چاہیں تواس کوکریم کسٹرڈیافریش کریم کے ساتھ بھی چیش کیاجا سکتا ہے



دُنیاکے ماهرین نے دیا ڈالٹداکی بین الا فتوامی مہارت کو مُنفرد اعزاز



تاریخ میں پیلی بار، پاکستان نے جیتا Gourmand World Cookbook Awards



Best Corporate Cookbook in the World



Dalda



200 گرام

حسبذائقه

كالى مرى (گدرى ليى مولَى) ايك جائے كا جي

ايك جائے كاچچ

دوکھانے کے پیچ



### كھٹے میٹھے آلو

آ دھاکلو سفيرزيره ایک کھانے کا چھچ لہن کے جوئے دوسے تین عدر حارے یا نج عدد ثابت لال مرجيس پسی ہوئی لال مرج حسب ذائقه آ دهاچائے کا چیج آ دهاجا ع كاچي ايك عدد درمياني

#### آلوؤں کو ابال کر چھیل لیں اور چھوٹے چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں یہن اور پیاز کوباریک چوپ کرلیں

پین میں والداکو کگے ایک کودرمیانی آئج پرایک سے دومنٹ گرم کریں اوراس میں ثابت لال مرچیں، زیرہ اور کڑی ہے ڈال کر کڑ کڑ الیں

كرملكي آنج پرتين سے جارمن دم پرركددي

بيابوادهنيا

الىكارى

کڑی پت

وْالدُاكُوكَتُكَ ٱكُل

في بحوثين اوراس من يسي موني	مجراس میں بہن اور پیاز ڈال کرتین سے جارمند
	لال مرج، نمك، بلدى اور دهنيا دُ ال كر بجونين
The state of the s	

آلوڈ ال کراچیں طرح ملائیں اور آخر میں المی کارس اور کٹا ہواگرڈ ال کرڈ ھک

پروبزنشینش شام کی جائے پر یا چھا پند کرنے والے مہمانوں کی آمر بیمنوں میں بنے والی ڈش کا مزہ لیں

# چکن یا لک پیٹیز

اجزاء
ميده
CENTER!

والذاVTF بناحيتي فلنگ کے اجزاء:

چکن بغیر ہڈی کی بوٹیاں 200 گرام

📰 أوالله VTF بناسيق كرساته ديف بيسترى بناليس

 باریک چوپ کی بونی یا لک کودرمیانی آنچ پرد که کریانی خشک کرلیس یچکن کی بونیوں میں نمك بسن اوركاني من وال كراباليس ميده اورمارجرين يامكون كوبلكي آنج پرخوشبوآن تك بعونيں اوراس ميں تھوڙي تھوڙي كركے يخني ذال كروبائث ساس بناليں۔ چوليے ے اتار کراس میں پالک، چیز ہشروم، المی ہوئی چکن اور پار سلے ڈال دیں

ۇھائى پيالى

پرسزنشيشن ينوبصورت اندازين بنائ كئ بينزآپ كى مجماندارى كى شان دوبالاكردي ك

WWW.PAKSOCIETY.COM ONLINE LIBRARY FOR PAKISTAN RSPK.PAKSOCIETY.COM

بيابوالهن



آ دهاجاے کا چج

آ دهی پیالی

چندپ

دوکھانے کے بچ

دوے تمن کھانے کے جی

مارجرين يامكهن

چز (ش کیا ہوا)

مشروم (باریک کے ہوئے)

پارسلے (باریک کٹاہوا)

· نف بيمشرى بيل كرحسب بيندهيب مين كان ليس الك فكز \_ يرچكن كي فلنگ

رتھیں اوراس بردوسرا کزار کھ کر کناروں پرانڈے کی سفیدی لگا کرد با کراچھی طرح بند

کردیں۔انڈے کی زردی کو ملکا سا پھینٹ کراویرے برش کی مددے لگادیں اورای

طرح تمام پینیز بنا کرمیں ہے بھیں منٹ کے لئے فریز رمیں رکھ دین تا کہ خت، بیک ہو

🔳 250°C پر گرم کے ہوئے اوون میں پیٹیز کو پچیس ہے تیں منٹ کے لئے یا اچھی

طرح سنبرى ہونے تک بیک کرلیں

دوکھانے کے چیچ

*ڈیڈھ* پیالی

آ دهی پیالی

آ دهی پیالی

دوکھانے کے چچ



لبن (باريك كثابوا)

بادام (باريك كفيوسة)

كالى مرچيى پسى ببوئى

كارن فلار



## بادام کی سردائی

					اجزاء
دوکھانے کے چیچ	خشخاش	دوكھانے كے چچ	چهارمغز	آ دهمی پیالی	بادام
ایک پالی	چنی	جارے چھعدد	خچھوٹی الا پچی	عار پیالی	(פנם
ایک چوتھائی جائے کا چیج	زعفران	ب حیارے چھ عدد	ثابت كالى مرج	آ دهی پیالی	پخ
چندقطرے	عرق كلاب				

الایخی کدانوں اور کالی مرچ کوگرائینڈ رمیں باریک پیس لیس مجرا ہے بلینڈر میں

آخریس بلیندریس نخ شوندا کیا بوادوده و ال کربلیندگری اور چند قطرے عرق

كلاب شامل كركيس

وال کراس میں بادام پتے بچہار مغزاور خشخاش وال کرتھوڑے ہے دودھ کے ساتھ بلینڈ کریں

- المحت ہوئے دودھ میں چینی شامل کر کے ہلکی آ نچ پر یکنے رکھ دیں
- بادام پستوں کوگرم یانی میں بھگو کرچھیل لیں ،خشخاش کو بھگو کر رکھیں پھر اچھی طرح چهان کرصاف کرلیں اور زعفران کودوجیج گرم دودھ میں بھگو کرر کھدیں
- دودھ میں زعفران ڈال کر پندرہ ہے ہیں منٹ بلکی آئچ پر پکالیں اور چو لہے ہے اتار کر شخنڈ اکرنے رکھویں

پردسترنستینش کی موئی برف ڈال کر گلاسوں میں نکال لیں اور شندا پش کریں

# چٹنی چیز سموسے

ایک پیالی	کائج چیز
حسب ضرورت	بری چ <sup>ن</sup> نی
آ دهی پیالی	بندگوبھی (باریک کی ہوئی)
dir. 3	C

- کافئے چیز کو چورا کر کے اس میں نمک، بندگو بھی لبسن، بادام، کالی مرچ، ہری مرجين، ہراد حنيااور ليموں کارس ڈال کرملائيں اور فريج ميں رکھ دي
  - جارکھانے کے چیج ہری چٹنی میں کارن فلار ملائیں
- موسول کی پیول کودرمیان سے کاٹ کران پر برش کی مدد سے چئنی لگادیں

دو ہے تین عدد	مرى مرجيس (باريك كلي موكى)	دوجوئے
آ دهنگشهی	ہرادھنیا(باریک کٹاہوا)	ایککھانے کا چچ
دوکھانے کے چیج	ليمول كارس	چھے آٹھ عدد
دس سے بارہ عدد	سموے کی پٹیاں	آدها جائے کا چیج
حسب ضرورت	ۋالڈا كو ك <b>نگ</b> آئل	1000 March

چھوٹے سائز کے سموے بنا کراس میں تیار کئے ہوئے میچر کو مجردیں

 میدے گاڑھی کائی بنالیں اوراس سے انھیں اچھی طرح بندکر کے فرتے میں رکھدیں کڑاہی میں ڈالڈا کو کٹا۔ کل کو درمیانی آنچ برگرم کریں اور سموسوں کواس میں

سنهر بے فرائی کرلیں

پرىيزىنيش انى حب بندېنى كماتھ بى كري

ONLINE LIBRARY FOR PAKISTAN





WWW.PAKSOCIETY.COM

RSPK.PAKSOCIETY.COM



ایک کھانے کا چھچ

دوكھانے كے بچ

دوكمانے كے بيج

آ دھا کھانے کا چیج

دومنٹ فرائی کرلیں

ڈال کراچھی طرح مکس کرلیں

مثروم

چىن ياۇ ۋر

كارن فلار

ۋالداكوكنگ آكل

فرائنگ پین میں ڈالڈاکو کگ آئل میں لہن ادرک اور چکن ڈال کرایک ہے

تین سے چارمنٹ تک بلکی آ نے پرا نے فرائی کریں پھر تیار کی ہوئی ساس اس پر

جب چکن کی رنگت تبدیل ہونے گئے تو مشرومزاورٹوفو بھی ڈال دیں



## خوش رنگ شامی کباب

اجزاء

وْبِل روقي كاسلائس آ دھی پیالی فريش كريم ۋالداكوڭگ آئل تلخ کے لئے

پیالے میں نکال کراچھی طرح ملائیں اورایک تھنے کے لئے فریج میں رکھ دیں

کریم کوچھی فریج میں رکھ کرشندا کرلیں اور کباب بناتے ہوئے اسے قیمے میں ماالیں

س فرائينگ پين يس آ دهي پيالي والذاكو كلي آكل كودرمياني آن يجير دو ي تين

منٹ گرم کرلیں اور چھوٹے حچھوٹے کہاب بنا کر گولڈن فرائی کرلیں

ایککھانے کاچیج ایک کھانے کا چیج دوکھانے کے جیج

ادرك كبهن بيياهوا كى ہوئىلال مرچ سوياساس

آ دھاکلو چنے کی دال آ دهی پیالی حسب ذائقه

 فيح كوادركلسن كساته درمياني آفج يريك كير كين كسي اور قيم كاا پناياني خشك ہونے پر چو لیے ہے اتارلیں

 چنے کی دال کو دھوکر بھگو کر رکھیں پھرابال کر پیس لیں۔ دال کو بیستے ہوئے ساتھ میں ڈیل روٹی کاسلائس، لال مرچ، سویاساس اور قیمہ بھی شامل کردیں

**پر میزنشینش ن** ان خوبصورت چھوٹے مجھوٹے کہابوں کوشاشلک اسٹک میں حسب پسند سبز یوں کے ساتھ پرولیں پاپلینز میں خوش رنگ سبزیوں کا سلا وسیٹ کرلیں اور ان پر كباب ركعة جائيں \_ درميان ميں كيپ ياچٽني ركاديں

### ٹوفو چکن ساس

أجزاء ادرك پسي ہوئي 200 گرام آ دھاکلو چکن بریٹ سوياساس حسب ذائقه لال مرية كثي موئي آ دھا کھانے کا چیج لهسن بيياهوا

#### تركبيك

- مشرومزاورنونو کے چوکورنگزے کرے رکھ لیں
- چکن یاؤ ڈرکوایک بیالی یانی میں ملاکرتین سے جارمنٹ ابال لیس مجراس میں سوياساس، كُرْ ، كُلّ بهونى الال مرج اور تمك و ال كريكائيس - يا في عاست منٹ پکانے کے بعد کارن فلار کودوکھانے کے چیج پانی میں گھول کر ڈالیں اور گاڑھاہونے پرساس کوچو لیجے ہے اتارلیں

پرىيزىنىيىش ۇ فۇ چىن ساس كوگرم گرم بليغ مى تكال كرابلے ہوئے چاولوں كے ساتھ چيش كري

13

ONLINE LIBRARY FOR PAKISTAN





RSPK.PAKSOCIETY.COM

یانج سے چھ عدد

ڈیڑھ کھانے کا چچ

دوکھانے کے بھی

دوے تین کھانے کے بچج





ایک کھانے کا چھ

دوکھانے کے جھی

ایک جائے کا چھ

ایک عدد

# تندوری چکن کباب

اجزاء بغير ہڈی کا چکن

حسب ذائقه

ادرك كبهن بياهوا ایک کھانے کا چھے

ایک عدو درمیانی

 دهنیا ، زیره ، دارچینی ، چهوٹی الا یکی بیژی الا یکی اور جا تفل کوتوے پر باکاسا بھون كرباريك بيس ليس اوراس ميس نمك الل مرج اورسرك و ال كرملائيس اور چكن كى بوثيوں پراچھی طرح لگا کرر کھ دیں

ىپى بوئىلال مرچ

حچھوٹی الا پنجی

بر ئى الا يىخى

سفيدزيره

 ان بوشول کود مجتے ہوئے کوئلوں پر باکا ساسینک لیس یالیک کوئلد دیما کر بوشوں کے درمیان میں رکھیں اوراس پرایک جائے کا چچ ڈالڈا VTF بنا پین ڈال کرڈ ھک دیں

 پھر بو ثیوں کو شدا کر کے اس میں تلی ہوئی پیاز اور بھنا ہوا ہیں ڈالتے ہوئے عاير ميں پيں ليں

ثابت وهنيا

جاكفل

وارجيني

 اس مکچرے حسب پندھیپ کے کہاب بنالیں اور فرائینگ پین میں دو کھانے ك يحج والذا VTF بناسبتي وال كرانبين باكاسبري فرائي كرليس

### رينبوشاشلك

					اجواء
دوکھانے کے چیج	مركد	ایک عدد	شملەمرچ	200 گرام	چکن
دوکھانے کے چیچ	سوياساس	ایک کھانے کا چھ	بپاہواہسن	200 گام	محجصلي
عارکھانے کے چچ	موتگ چھلی	ایک چائے کا چچ	كى جوئى لال مرچ	200 گرام	جيسينك
ب حارکھانے کے چچ	ٹماٹر کا پییٹ	آ دها چائے کا چھ	سفيدمر چ پسي ہو ئي	ایک عدو درمیانی	باز
جارکھانے کے چیج	ۋالدااوليوآ كل	آ دها جائے کا چچ	كالى مرچ پسى بوئى	تین سے چارعدد	ثمائر

- کہن، سفیدم ج، کالی مرج، سرک، سویاساس اور و وکھانے کے چیج ڈالڈااولیوآئل ڈال کر ملائيں اوراس میں چکن ، مجھلی ، جھنگ ، ثماثر ، بیاز اور شملہ مرج کے چوکور ککڑ \_ ۋال كرملا كرفر يج ميں ركھ ديں
- پن ساس کے لئے پیاز اور ٹماٹر کے درمیانی جھے کو باریک چوپ کرلیں ، موٹگ مجليون كوباكاسا بهون كر كرائية كرليس \_ قالفرااوليو آكل ميس بياز ثما فركامم يحر، ال

پرسزنشیش الج ہوئ جاواں کور کھ کراس پرشاشک ڈالیں اور ٹی ن ساس کے ساتھ پش کریں

14 پردیزنشیش ان کبابول کورائے اور پیاز کے کچھوں کے ساتھ گرم گرم پش کریں

WWW.PAKSOCIETY.COM RSPK.PAKSOCIETY.COM

مرچ بنمک ، ثماٹر کا پیپٹ اور مونگ پھلیاں ڈال کر ہلکی آنچ پریکنے رکھ دیں

جب تمام چیزیں یمجان ہوجائیں آواجھی طرح بھون کرچو لیے ہے اتارلیں

فرائينگ پين مين والثااوليوا كل وال كر بلكاسا گرم كرين اورمصالح كى جوئى

چارے پانچ منٹ فرائی کرنے کے بعد ڈھک کر تین سے چارمنٹ دم پرر کھودیں

مچھلی، پکن، جھینگہ اور سبزیوں کواس میں تیز آنچ پر فرائی کریں

ONLINE LIBRARY FOR PAKISTAN



ايك جائے كاچھ

آ دهاجائ كاجي

دوے تین کھانے کے پیچ

دوانج كأعكرا



# 

= UNUSUPE

پرای ئیگ کاڈائریکٹ اور رژیوم ایبل لنک ہے ۔ ﴿ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای ٹک کا پر نٹ پر بو بو ہریوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجو د مواد کی چیکنگ اور اچھے پر نٹ کے

> ♦ مشہور مصنفین کی گتب کی مکمل رینج ♦ ہر کتاب کاالگ سیکشن 💠 ویب سائٹ کی آسان براؤسنگ ائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

💠 ہائی کو اکٹی پی ڈی ایف فائکز ہرای کیک آن لائن پڑھنے کی سہولت ﴿ ماہانہ ڈائجسٹ کی تنین مختلف سائزوں میں ایلوڈ نگ سپریم کوالٹی،نار مل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی 💠 عمران سيريزاز مظهر كليم اور ابن صفی کی مکمل رینج ایڈ فری لنکس، لنکس کو پیسے کمانے کے لئے شرنگ نہیں کیاجا تا

واحدویب سائث جہال ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤ تلوڈ کی جاسکتی ہے

ڈاؤنلوڈنگ کے بعد یوسٹ پر تبھرہ ضرور کریں

🗘 ڈاؤ نلوڈ نگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں استروہ سرمارے کو ویس سائٹ کالنگ دیمر منتعارف کرائیر

Online Library For Pakistan



Facebook

fb.com/paksociety





حسب ذاكقته

دوعدددرميالي

ایک پیالی

ہونے تک لکا کیں

كراس ميں ڈال ديں

يكا ئيس كه چكن اوركدوا چيمي طرح گل جائيس



جاركهانے كے چي

. آ دھاجائے کا چچ

آ دھاجائے کا چچ

آ دهاجائے کا چچ

جارکھانے کے چیچ

# پمپکن چکن

مينها كدو

آ دهاکلو ادرک لبسن (بپاہوا) ایک کھانے کا چچ

وی میں لال مرچی مزیرہ اور ہلدی ملا کرچکن میرینیٹ کرلیں

پین میں ڈالڈا کنولاآ کل میں پیاز کوسنبری فرائی کرلیں

 اس میں ادرک لبسن ڈال کرایک ہے دومنٹ فرائی کریں پھر ٹماٹر ڈال دیں، بلکی آ في ربحونة بوئان كواجهي طرح گاليس

اس میں مصالحه اگاموا چکن وال کرماالیں اور و هک کرورمیانی آ نجی بریانی خشک

آ دهی پیالی کش کیا ہواچیڈ رچیز ڈال کرملائیں اور گرم دودھ سے زم گوندھ کرر کھلیں گندھے ہوئے میدے کودوبارہ ہے گوندھ کریزاپین میں لگا کیں

ليمول كارس

ثماثر پبین

تفائم ، اجوائن

ۋالداكوڭگ تىل

چيدر چيز اورموزريا چيز

🔳 اس پر ثماثر پیسٹ پھیلا کر لگائیں بوٹیوں کوڈ ال کراو پر ہے کش کیا ہواچیڈ راور موزریلاچیز چیزک دیں آخر میں اجوائن ، تھائم اور ووسے تین کھانے کے چیج ڈالڈاکو کلگ آئل چیزک کرگرم اوون میں سنبری ہونے تک بیک کریں

ملائی بوٹی پڑا

200 گرام حسب ذاكقته

ايك حائك كالجح ادرک کہن (بیاہوا) آ دھی پیالی فريش كريم

- چکن کی بوٹیوں کونمک ،ادرکلبسن ،اللمرچ ،سفیدمرچ ،دبی ،کوکونٹ ملک اور ليمون كارس ملاكر ركدوس ووكهان كيجي والذاكو كلت الله من تيزا في يرفراني كري
  - گرم مصالحاور کریم ملاکر چو لیجے سے اتارلیں
- پزاہنانے کے لئے دو پیالی میدے میں ایک کھانے کا چیچ خٹک فمیر ، چنگی مجر . نمک، ایک جائے کا چچ چینی، ایک انڈا، تین کھانے کے چچ والڈاکو کنگ آئل اور

پرمیزنشیش گرم را اوریماس کماته پش کری

پردزنشیش اریک بی بولی بری مرجیس اور براد صنیا چیزک کرگرم گرم چپاتی یا الجے بوت چاواوں کے ساتھ پیش کریں

پاز (باریک کی ہوئی)

ٹماٹر(باریک کٹے ہوئے) ووعدو

ONLINE LIBRARY FOR PAKISTAN



دوکھانے کے چیچ

آ دهاچاے کا چی

حسب ضرورت

آ دهمی پیالی

ۇيۇھ يىالى



کٹی ہوئی لال مرچ

سفیدمرچ(پسی ہوئی)

گرم مصالحه (بیابوا)

ایک کھانے کا چھج

ايك حائے كالچي

ایک حائے کا چچ

آ دھی پیالی

لال مرچ (پسی ہوئی)

بلدی (پسی ہوئی)

و الذا كنولا آئل

کدوکوچیل کر نیج نکال کرچیو ٹے مکڑ ےکاٹ لیں اور چکن کواچی طرح بھون

تىل مىلىچە دە بونے تك بھونىن،ايك پيالى پانى ۋال كردرميانى آنچ پراتى دىر

سفيدزره



### پاستاماؤس

#### لزانیاکی پٹیاں

لال مرج (كي بولي) پیاز (باریک تی ہوئی) دوعدد درمیانی 100 /100 ابك كهانے كاچھ كالى مرچ (گدرى پسى ہوئى) ایک پیالی چلی ساس ايك حائج اجوائن (پسی موئی) سفيدمرچ (پسي ہوئي) آ دھاکلو ثما ز کا پیپٹ حسب ذا كقته تقائم ياؤزر دوييالي سرخ اور سبزرنگ وبائث ساس ابك كهانے كاچيج تين پيالي دوكهانے كے بچج والذاكوكك آئل سركه بسوياساس

 دونوں رنگوں کوعلیحدہ پیالوں میں تھوڑے ہے بانی کے ساتھ ملا کر رکھ لیس الجی ہوئی لزانیا کی دوبيُون كوسرخ رنگ مين دُبوكرركودي اورالي بوني اليك فيي كوباريك كاث كرسبزرنگ مين دُبودي

 فیح میں ادر کیہن نمک کالی مرچ ،سفید مرچ ،سرکد،سویاساس اور ثماثر کا پیپ ذال کرتیز آئج پریکالیں

 گاڑھادہائٹ ساس بنا کراس میں نمک ایک چائے کا چچے سفید مرچ ایک عائے کا چھچ چینی،ایک حائے کا چھے حائیر نمک اور ڈیڑھ پیالی کش کیا ہوا چیز ملالیں

بَكْنَكُ وْشْ مِيْنِ بِهِلِيْ تَعُورُ اساو بائن ساس وْ الْ كَرْسِرْ ٱلْعَكَمْ عِينَ وَ الْيِس ورميان

دم پخت نرگسی کو فتے

اجزاء					<b>*</b> 0 50
قير	آ دھاکلو	پیاز (باریک کی ہوئی)	تثين عد د	بپاہواناریل	دو کھانے کے بچھ
انڈے	حارعدو	لال مرچ (پسی ہوئی)	ويره كهاني المجي	گرم مصالحه (پیاہوا)	ایک کھانے کا چھچ
تمك	حسب ذا أفته	ثابت وهنيا	دوکھانے کے چچ	وېې	آ دھی پیالی
بيا مواا درك لهسن	دوکھانے کے چچ	سفيدزي	ایک کھانے کا چھج	فريش كريم	آ دهی پیالی
پیتا(پیاہوا)	ایککانچی	بيين	حاركهانے كا چچ	والدرVTF يناسيتي	آ دھی پیالی
2.15					

- بارىكى موئى دويياز كولا الثا VTF بنائيق مين فرائى كرليس اورآ دهى بياز نکال لیں فرائینگ چین میں دھنیا، زیرہ بیس اور ناریل کو بلکاسا گرم کرکے چىرلىن اوراس مىن نمك، ادركىبىن، پېتا، ايكىپى موئى پياز، تلى موئى پياز، لال مرج اورگرم مصالحه ملالیس
  - تیار کئے ہوئے مصالح کے دوجھے کرلیں۔ایک جھے کو قیمہ میں ڈالیں اور ساتھ ہی ایک انڈاشامل کر کے انچھی طرح ملا کرفر یج میں رکھ دیں

پروسز شبین سرونگ وش می گریوی نکال کرکوفتوں کولمبائی میں کاٹ کراس میں رکھیں، گرم گرم البے ہوئے جاولوں کے ساتھ پیش کریں

- میں لزانیا کی پٹیاں لگائیں ، پھراس پر تیار کیا ہوا قیمہ پھیلا کررتھیں۔ وہائٹ ساس ڈ ال کر لال مرج، چلی ساس اجوائن اور تھائم یاؤ ڈر ٹپیٹرک دیں
- ای مل کودومرتبدد برائیس اور آخریس اویردوے تین کھانے کے فی ڈالڈا کو کگ آئی وُال دیں۔خیال رہے کہ یہ پاستاہاؤس بن رہاہے تو اور لزانیا کی سرخ رنگ کی پٹیاں لگا نمیں تا کہ وہ حصت بن جائے
- 🔳 200°C پرمیں منٹ تک پہلے ہے گرم کئے ہوئے اوون میں پچیس ہے تیں منٹ تک بیک کرے نکال لیں

پرسزنسیشن اوون سنکال رخوبصورتی سے کے ہوئے زیتون سے جاکر گرم گرم پیش کریں

WWW.PAKSOCIETY.COM RSPK.PAKSOCIETY.COM

کوفے بنا کر درمیان میں ابلا ہواا نڈ ار کھ کراچھی طرح د با کر بند کردیں

علىحده موجائے -كوفتے ۋال كردم يرركدوس

یا تیں اور بلٹ کردوسری طرف سے یک جا تیں

■ فریش کریم ڈال کرڈھک کر بلکی آئی کر کے دم پرد کھدیں

مصالحے کے دوسرے حصے کوتلی ہوئی پیاز اور دہی کے ساتھ اتن دیر بھونیں کے تھی

پانچ سات منٹ کے بعد پین کو کپڑے سے پکڑ کر ہلالیں تا کہ کو فتے ٹو شخ نہ

ONLINE LIBRARY FOR PAKISTAN



ایک کھانے کا چھ

جارکھانے کے چیچ

ايك جائے كاچيج

ايك جائے كا تي

حسب خرورت







کالی مرچ (گدری پسی ہوئی)

سفيدزره

بری مرچیں

## فش ملائی بوٹی

#### إجزاء

مچھلی (بغیر کانے کی) ایک کلو حسب ذائقه ایک کھانے کا چھج ادرك لهن (پياهوا)

مچھلی کوصاف دھوکراس کی ایک سائز کی چوکور بوٹیال کرلیں

 زیره اور بری مرچول کومونامونا کوٹ لیس دی کو پھینٹ کراس میں نمک ادرک لہن، کالی مرچ اور کثابوامصالحہ ملالیں

عیمی کی بوٹیوں کواس مصالع ہے میرینٹ کر کے ہیں ہے چیس منٹ کے لئے فریج میں رکھ دیں

فرائینگ پین میں دوکھانے کے چیچ ڈالڈااولیوں کل کے ساتھ مچھلی کی بوٹیوں کو

ہری بھری چکن کڑا ہی

اجزاء

چکن ایک کلو دبى پھينڻا ہوا دوکھانے کے چیچ لبسن (كيلا موا) بري مرچين (پسي بولّ) ایک کھانے کا جیج ادرك (باريك كي مولي) كالى مرية (كني بولى) حسب ذاكقه

➡ چکن کودھوکرچھنی میں رکھ لیں، دی کو پھینٹ لیں اورٹماڑ کے قتلے کر کے رکھ لیں

 کڑا ہی میں ایک کھانے کے چچ ڈالڈا کو کٹا۔ اس میں لہن اور چکن ڈال کر جار سے یا کچ منٹ درمیانی آ کچ پر بھونیں

بری مرچیں، کالی مرخ ، سفیدزیرہ ، کنا ہوا ثابت دھنیااور ثماٹر کے قتلے ڈال کر

ہلکی آنچ پریکنے رکھ<sup>و</sup>یں

آ دهی پیالی

تین عدد درمیانے

ایک کھانے کا چچ

ايك حيائ كالجج

 جب چکن گلنے برآ جائے تو نمک، دی اور ڈالڈاکو کگ آئل ڈال کراتن دیر بھونیں کہ نماٹراچیمی طرح گل جائیں اور تیل علیحدہ ہوجائے آ خریس اورک اور ہراد صنیا چھڑک کربلکی آ ﷺ پرتین سے چارمنٹ دم پرر کھ دیں

سفيدزيره

ثابت دهنيا (موٹا كثابوا)

برادهنیا(باریک<sup>ا</sup>ناموا)

دُالدُاكُوكُكُ آئل

پرسيزنيسن وشين الكرنان يا يراضون كساتهاس زبردست كراى كامزوليس

کنے رکھ دیں،شروع امیں تین سے حارمن آنچ تیز رکھیں پھر درمیانی آنچ پر یاج سےسات منٹ یکالیں

ایک پیالی

دو کھانے کے بچ

تین ہے جارکھانے کے چچ

علاتے ہوئے مجھلی کو کھلار کھیں تاکداس کا پانی نہ نگلے۔ دی کا پانی خشک ہونے پر آ جائے تواس میں **ڈالٹرااولیوآ کل** ڈالیس اور دودھ کا یاؤ ڈر چھٹر کتے ہوئے باکا سامالیس

تختك دوده كاياؤ ذر

وُالدُااولِيوا عَلَ

بلکی آغ پردو ہے تین منٹ کے لئے دم پرد کھودیں

ايد جائے کا چی

ایک کھانے کا چچ

حارہے جھ عدو

20 پروبرنشیش گرم گرم وش مین نکال کرتھوڑ اسابراد حنیا چیزک دیں اور حسب پیند چپاتی یا پراٹھ کے ساتھ چش کریں

ONLINE LIBRARY FOR PAKISTAN



ایک کھانے کا چھ

ایک کھانے کا چھج

به رهمگشهی آ دهمگشهی

آ دهمي پيالي





### بہاری کو فتے

اجزاء					
قيمه	آ دھاکلو	ثابت وهنيا	دو کھانے کے چچ	اونگ	تین سے حیار عدد
ت	حسب ذائقه	سفيدزي	ایک کھانے کا چھج	يۈى الا پۇخى	أيك عدد
ادرک لبسن (پیاہوا)	دوکھانے کے چیچ	بخيخ	حار کھانے کے چچ	حپھوٹی الا پچکی	جارعدد
پاز	تنين عدد درمياني	دىي	آ دهی پیالی	بری مرچیں	دو سے تین عدد
ثمافر	ووعدوورميائے	انڈا	ایک عدد	ہرا دھنیا	آ دھی شھی
پسى موئى لال مرچ	ۇيۇھۇھانے كاچىچ	دارچینی	دوانج كأنكرا	والذا كنولا آئل	آ دھی پیالی
- 60					

 تخفی نیخے ، دختیااورزیرے کو محمون لیں اوراس میں دارچینی ، اونگ ، بزی اورچیموٹی الا پنجی ۋال کر باریک پیسیں پھراس میں دوپیاز اور ہری مرچیں ڈال کرچیں لیں

 اس میں ہے دو ہے تین چیج مصالح گریوی کے لئے علیحدہ کرلیں اقتیدمصالح میں قید ما کرچیں لیں بیا لے میں نکال کراس میں تمک، اورک،

لہبن،آ دھا کھانے کا چیج لال مرچ اورانڈ اڈ ال کراچیمی طرح ملائیں۔اس ممیجر ہے کو فتے بنا کرفر تے میں رکھ دیں

ايك جائے كا چچ

ایک کھانے کا چھ

آ دهی پیالی

آ دهی پیالی

 آئے کوتوے پر ہلکاسا بھونیں مجرایک پیالی پانی میں گھول کرگاڑ ھاسا پیٹ بنا لیں ، دبی کا کمپچر ڈالنے کے بعد گوشت میں بیپیٹ ڈال کراچھی طرح ملالیں

 وُحوائی ہے تین پیالی یانی ڈال کر بلکی آئے پر ڈھک دیں اور اتن دیر پکائیں کہ كوشت الجيمي طرح كل جائے

بلدى پسى ہوئى

ثابت گرم مصالحه

والداVTF بالتي

ایک سے دوعدو

ايد جائے كاچچ

تين عدد درمياني

دوكھانے كے چچ

مکیچرکوگوشت میں ڈال دیں

بڙي الا ب <del>ح</del> کي	ایککلو	بكركا كوشت
سياه زيره	دو کھانے کے جج	ادرک بهن پیاهوا
بياز	حسب ذائقه	نمک
لال مرچ پسی ہوئی	ایک پیالی	وبى

- · گوشت کے بوئے کمڑے کرکے دھوکرر کھ لیس
- س پین میں ڈالڈاVTF بناسیتی کودرمیانی آ کیج پرتین سے جارمنٹ گرم کریں اور ثابت گرم مصالحه ڈال کرکڑ کڑ الیں
- باریک ٹی ہوئی پیاز کو سہرافرائی کرلیں۔ادرکہسن ڈال کرایک ہےدومنٹ کے لئے فرائی کریں پھر گوشت ڈال کراتنی دیر پھونیں کہ تھی علیحدہ ہوجائے 🔳 دېي مين نمک، لال مرچ، بلدي، بزي الا پځې اورسياه زېړه ژال کرملائيس اوراس

پرورزنبیش کے گرم گرم مصالح دار کوفتوں کوؤش میں نکال کرا بلے ہوئے جاول اور دہی کے دائے کے ساتھ پیش کریں

برورون باريكى مولى ادرك اور برامصالح جيزك كركرم كرم نان كماته بيش كري





ڈالڈا کولاآ کل یس سنبری کی ہوئی پیازیں ادرکہس بنمک الل مرچ ، بلدی ،

گرائینڈ کیا ہوا مصالحہ، ثماٹراور دہی ڈال کرتیل علیحدہ ہونے تک بھونیں

کوفتے کواس مصالح میں ڈالیں اور پین کو کیڑے ہے گیڑ کر بلاتے ہوئے

جبوفتوں کی رنگت تبدیل ہونے گھتواس میں ایک پیالی پانی ڈال کر بلکی

آ فج يردى سے بارہ منك كے لئے دم يرد كدويں

كوفتؤ ل كوبھون ليس





#### اكبرى ران

زاء	-

كڻي ہوئي لال مرج

برے کی ران ایک ہے ڈیڑھ کلوکی حسب ذائقه ادرک کہن (پیاہوا) تین کھانے کے بچ دوعدد درمیانی پياز (چوپ کې ہوئی) لال مرچ (پسی ہوئی)

ایک کھانے کا چھج ایک کھانے کا چھ

حيائنيزنمك

بيابواگرممصالحه برى مرچين (پسى بوكى)

كالى مرچ (گدرى پسى بوئى)

آ دهاچائے کا چیج

ايد چائے کا چی ایک پیالی

ايك جائے كا چچ

ايك جائے كاچچ

ايك جائے كا جج

بري مرجيس دُ الدُاكُوكُكُ آكل

ایج بی ساس

 جب گوشت اده گلاموجائے توانح فی ساس شمانو کیپ اورگرم مصالحہ ڈال دیں اوراجيمي طرح كلنے تك يكائيں

آ دهی پیالی

آ دھی شھی

تين ہے جارعدد

جارے چھانے کچ

دوکھانے کے چیچ

		*	1
اہی	1	76	, 1
	-	, •	0

**اجزاء** دال ماش

ايك عائے كا جي ىپى بوئىلال مرچ

الشرك دال ووتوكروس نيدرومن بحكوكر تعيس محرابال كرگا ليس ليكن تحلي تحلي رئيس

 ثما ٹرکوابال کر چھلکا ٹکال لیں، دھنیااورز برہ مجون کرکوٹ لیں۔ ادرک، ہرادھنیا اور ہری مرچوں کو باریک کاٹ کرر کھ لیں

 پین میں ڈالڈاکو کئے آئی کو گرم کریں اوراس میں ٹماٹر اورک لبسن ،مرچ ،بلدی ، نمك، ديضيااورزيره ڈال کراچھی طرح بھونیں

عراس مين آدهي بيالى بانى ذال كر يكني ركودين تاكه مصالحون كا كيابين نكل جائے

پرویزنشیش کرم گرم دش می نکال کر پراٹھے یاپوریوں کے ساتھ پیش کریں

اتارتے ہوئے ثماٹر ہراد حنیا اور ہری مرچ سے گارنش کرلیں

 ڈالڈاکو کگے آگل میں پیاز کوفرائی کریں اوراس میں اور کہسن ہری مرچیں اور ران کواتن دیر بھونیں کہ گوشت کا اپنا یانی خشک ہو جائے

 پیرنمک اور پینینی موئی
 کالی مرچ، بلدی، چائیر نمک اور پینینی موئی د بى ڈال كراچچى طرح ملائيں اور ڈھك كر ہلكى آئے پر پكنے ركھ دیں

24 پرورزنٹیشن گرم گرم شربال یا تان کے ساتھ پش کریں

مفيدزيره دوپيالی حسبذائقه بلدي ايك جائے كا چچ ادرك لبسن (پياموا) ثابت دهنيا تصوري يتفي

 الجی ہوئی دال شامل کر کے ملائیں اور ہلکی آنچ پریانچ سے سات منٹ پکائیں وال مين مصالح رج جائين توادرك، برادهنيا اور برى مرجين والكرملكي آنج

ثابت ادرک

بري مرچيس

مارجرين يامكهن

دُالدُاكُوكنگ آئل

برادهنيا

ايك عائج

ايك فإئ كالجي

ايدوائك كالجي

آ دهاچائے کا چی

🗷 یا نج سے سات منٹ بعد چو لہے ہے اتارتے ہوئے اس میں قصوری میتھی اور مارجرين يانكهن شامل كرليس

WWW.PAKSOCIETY.COM

RSPK.PAKSOCIETY.COM

ابك الجج كافكزا

تنین ہے جارعدد

دوكھانے كے چيج

دوکھانے کے چچ

عارکھانے کے چیچ

ONLINE LIBRARY FOR PAKISTAN







### بران استفد چکن استیک

#### لجزاء چکن بریسٹ جعينك

دوکھانے کے چھ

آ دهاچائے کا چی

ايدوائكا في

دو کھانے کے چیچ

ليمول كارس

حل كاتيل

سفيدمرج پسي ہو كَي

دُالدُالُوكِيْكِ آكُل

ان کے درمیان میں سویا ساس اور یخنی ڈالیں۔ دو ہے تین منٹ جی نہ لگا کیں

پھراس پرلیموں کارس، ہری پیاز کی چتاں اور سفید مرچ ڈال کردوچی کی مدد ہے۔

دو کھانے کے چچ

ایک کھانے کا چیچ

ایک ہے دوعدد

تاكه بھاپ اوپر آجائے

ملائمیں تا کہ نو ڈلز ٹوٹے نہ یائے

- چکن بریسٹ کے درمیان میں چیرانگالیں اوران کو کیلے ہوئے ہسن ، کالی مرچ ، سرکہ نمک دورشرشائر ساس اور دوکھانے کے چیج ڈالڈاکو کگ آئل کے ساتھ
- دو کھانے کے چیچ والڈ اکو کٹگ آئل میں ادرک بسن الل مرچ اور جھینگے وال کر تیز آنج پرفرائی کرلیں اوران کوتین سے جارمنٹ کئے ہوئے چکن ہریٹ میں وباد با کربھردیں

ادرك لبن (بيابوا) آ دھاکلو لہن کے جوئے 200 گرام پسی ہوئی لال مرچ حسب ذاكقه

میرینیٹ کر کے فریج میں رکھ دیں

پروبیرونیبینش نے ان مزیداراورآ سانی سے بنے والے اسٹیک کو بناتے ہوئے صرف اس بات کا خیال رکھیں کداسے بنا کرندرکھیں بلکہ پیش کرتے وقت ہی بنا کیں۔حسب پہند سزیوں کو بلکا ساابال کرگرم گرم اسٹیک سے ساتھ پیش کریں

### تھائی حیاؤ مین

اجزاء
باريك نو ڈلز

ېرى پياز (چوپ كې بوكې) 150 گرام حسبذالقه سوياساس تفائی کری پییٹ 200 گرام حچوٹی لال مرچ پياز(چوپ کې ہوئی) ایک عدد درمیانی

- چکن کودهوکر باریک کاٹ لیں اورایک پیالی یانی میں یا نج سے سات منٹ ابالیں اپنی ہے نکال لیں ( یخنی کو محفوظ کرلیں )
- کزائی میں ڈالڈاکو کھے آئی میں پیاز ڈال کر بلکا سازم ہونے تک فرائی کریں
  - پھراس میں گئی ہوئی مرچیں اور تھائی کری چیٹ ڈال کرایک سے دومنٹ فرائی کریں۔اس میں البے ہوئے نو ڈلز اور چکن کوتبہ درتبہ ڈالیں

 آخریں بل کا تیل چیزک کرچو لیے سے اتارلیں 26 پروبزنٹیش فوبصورتی پھیلی ہوئی ڈش میں نکال کر گرم گرم پیش کریں

ايك جائے كا چچ

تنین سے جا رعد د

ايد جائے كاچچ

طرح ہارےاسٹیک بنالیں

ONLINE LIBRARY FOR PAKISTAN



ايك جائے كاچچ

دوکھانے کے بچکج

حسب ضرورت

آ دھی پیالی

كالى مرچ (گدرى پسى بوئى)

سوفث ڈرنگ

مارجرين يامكصن

ۋالڈا ئوڭگە تىكل

گرم کئے ہوئے گرل چین پرایک کھانے کا چیچ ڈالڈاکو کٹائے آگل ڈال دیں

میرینیٹ کیا ہوااسٹیک ڈالیں اور چندقطرے سوفٹ ڈریک کے چیزک دیں

احتیاط = آغ تیز کردیں کدؤرنگ ڈالنے ہے گرل پین پرشعلماو پر آجائے گا

اوراس طرح تین سے جارمنٹ میں اسٹیک آسانی سے یک جائے گا۔ای

WWW.PAKSOCIETY.COM

RSPK.PAKSOCIETY.COM







#### كاجر كاخاص حلوه

ایک پیالی

 گاجروں کودھوکرچھیل لیں اور کدوکش کی مدد ہے کش کر کیس ۔ اللہ پنجی کے دائے۔ نكال كرچين لين اور بادام پستون كوچينيل كرباريك كام لين

 خالی فرائینگ پین میں کش کی ہوئی گا جروں کو پھیلا کر درمیانی آ ﷺ براتنی دیر یکائیں کہ گا جروں کا اپنایانی اچھی طرح خشک ہوجائے

پھردودھ کوابال کرگا جروں پر ڈال دیں اور پچ چلاتے ہوئے دودھ خشک ہونے

تك تيزآ في يريكالين

■ کڑائی میں ڈالڈاVTF بنائی کودرمیانی آٹی پردوے تین منٹ کے لئے باکا ساگرم کریں اور الا پخی کے دانے اور بادام پستے ڈال کرکڑ کڑ الیس

بادام پتے

چلغوزے

وُالدُّاVTF بِنَاسِيقَ

ای آغ تیزکر کاتن در بھونیں کہ تھی علیحد و بوجائے۔ چو لیے سے اتارتے

ہوئے تھو یا شامل کرلیں

ایک پیالی

ایک پیالی

تين ہے جارعدو

## كافى كىك كيك كيك

ا**جز**اء ميره

ۇيڑھ بيالى حارعدد

 میدے کوچھان کراس میں ایک کھانے کا چیج کافی یاؤڈ رہلا کررکھ لیں انڈے کی سفید یوں کو پھینٹیں پھراس میں ایک ایک کرے زرد یوں کوشامل کرلیں

📰 چیتی اور ڈالڈاVTF بتا پیتی کو ملا کراچیمی طرح پھینٹ لیس ۔اس میں انڈوں کو ملاكر كجرتهوز اتحوز اكر كيميده شامل كرككزي كيجيج علاتے جائيں

🔳 اوون کو C° 180 پر گرم کرلیں اور کم پیرکو کیک کے سانچ میں ڈال دیں۔اے میں سے پچیس من کے لئے بیک کرنے رکھ دیں جب بیک ہوجائے تواوون ے نکال کر مکمل طور پر مختذا ہونے دیں پھرسانچے ہے نکال لیس

 کیک و شندی جگد پررکه کرکافی کریم ہے ممل کورکرویں۔ پھرکٹ کیٹ چاکلیٹ كركيك كے كناروں پرنگاديں اوركيك كوفرتج ميں ركاديں

كث كيث حيا كليث

وُالدُا VTF بناسيتي

فریش کریم میں دو کھانے کے چیچ چینی ڈال دیں اوراسے صاف خشک پیالے

فریزرے نکال کراس میں آ دھا کھانے کا چچ کافی یاؤڈرڈ الیں اور الیکٹرک بیٹر

فريش كريم

حسب ضرورت

تين پيالي

ایک پیالی

ور صر المحالي المح

میں ڈال کرنخ ٹھنڈا کرلیں

ۇيۇھ پيالى

پرسبزنشیش گرم گرم دش میں نکال کر بادام دیستے اور چلغوز وں سے جا کرگرم گرم پیش کریں۔ سردیوں کے موسم میں اس حلوے گوگرم گرم کشمیری چائے کے ساتھ پیش کریں

پردبزنشیش فاصمواقع پراس خوبصورت کیکونفاست سے بنا کی اور محنداکر کے پیش کریں

كافي ياؤور

چيني (پيي بولي)

WWW.PAKSOCIETY.COM RSPK.PAKSOCIETY.COM ONLINE LIBRARY FOR PAKISTAN



آ دهی بیالی

آ دهی پیالی

آ دهی پیالی

كنڈ يسنڈ ملک

حچوٹی الا پچکی





#### خاص زرده

تين ہے جا رعد د ايك جيمونا فكثرا کھانے کارنگ (سرخ ،سنر،زرد) چندقدرے زالدُاVTF بناسيق

📰 اس میں حیاول ڈال کرملالیس ۔ سرخی سنراورز رور گاکوعلیحد وہیالی میں دو

چچ یا نی میں گھول لیں اور حیا ولوں پر تھوڑ تے تھوڑے فاصلے ہے ڈال ویں

کیوڑ وایسنس چیزک آرؤ ھک کرورمیانی آئے پڑا ٹھے ہوں منٹ کے لئے دم پررکھدیں

🔳 اوپر ہے کھویا، بادام، پہتے ، چم چم، ناریل اوراشرفیاں ڈال دیں

حببيند آ دھی پیالی حببيند

حچوٹی الایچی ، با دام پیتے چھوٹے چم چم تازوناريل سرخ وسنراشرفيان

تين پيالي تين پيالي ایک پیالی ایک پیالی

- حیادلوں کوا بلتے ہوئے یانی میں مکمل گلنے تک ابال لیں (چاہیں تواس میں چنگی ہمر نمک شامل کرلیں) چھکنی میں ڈال کریانی نتھار کرر کھلیں
- پین میں والله VTF اینا میں میں اونگ دارجینی اورالا یکی کوانے وال کر کو کر الیس
- 🔳 پھراس میں دود ھاور چینی ڈال کرآ کچ بلکی کردیں اور چیج چلاتے ہوئے چینی کو احچى طرح حل كركيس

پر میزنشینش و اچھی طرح ملاکراس خوشرنگ زردے کو پلیٹ میں نکال لیں ،اورخاص موقعہ پر مہمانوں کی تواضع کر کے تعریفیں سمین

WWW.PAKSOCIETY.COM RSPK.PAKSOCIETY.COM ONLINE LIBRARY FOR PAKISTAN







# 

= UNUSUPE

پرای ئیگ کاڈائریکٹ اور رژیوم ایبل لنک ہے ۔ ﴿ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای ٹک کا پر نٹ پر بو بو ہریوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجو د مواد کی چیکنگ اور اچھے پر نٹ کے

> ♦ مشہور مصنفین کی گتب کی مکمل رینج ♦ ہر کتاب کاالگ سیکشن 💠 ویب سائٹ کی آسان براؤسنگ ائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

💠 ہائی کو اکٹی پی ڈی ایف فائکز ہرای کیک آن لائن پڑھنے کی سہولت ﴿ ماہانہ ڈائجسٹ کی تنین مختلف سائزوں میں ایلوڈ نگ سپریم کوالٹی،نار مل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی 💠 عمران سيريزاز مظهر كليم اور ابن صفی کی مکمل رینج ایڈ فری لنکس، لنکس کو پیسے کمانے کے لئے شرنگ نہیں کیاجا تا

واحدویب سائث جہال ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤ تلوڈ کی جاسکتی ہے

ڈاؤنلوڈنگ کے بعد یوسٹ پر تبھرہ ضرور کریں

🗘 ڈاؤ نلوڈ نگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں استروہ سرمارے کو ویس سائٹ کالنگ دیمر منتعارف کرائیر

Online Library For Pakistan



Facebook

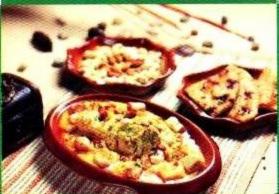
fb.com/paksociety

















نون الأل ذي ا: 32532-0800 پت، P.O.Box 3660، کراچی ریاستان ای بیل: dalda.advisory@daldafoods.com دىب سانت : www.daldafoods.com











